

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 33853
9 oktober
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier „HUILE D'OLIVE DE NIMES" (BOB)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 317 van 25 september 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 25 november 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 317/03)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„HUILE D'OLIVE DE NIMES"

EU-nr. FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Mas de l'Agriculture
1120 Route de Saint Gilles
30 900 Nîmes
FRANKRIJK
Tel.+33 466045034
Fax +33 466045031
E-mail: olive.nimes@orange.fr

Het „Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes" is een vereniging bestaande uit producenten en verwerkers van „Huile d'olive de Nîmes" die een rechtmatig belang heeft bij het indienen van de wijzigingsaanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

– ☐ Naam van het product
– ☒ Beschrijving van het product
– ☒ Geografisch gebied
– ☒ Bewijs van oorsprong



– ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☐ Verband
– ☒ Etikettering
– ☒ Overige: controle

4. Aard van de wijziging(en)

– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

De beschrijving is verduidelijkt:

– ten eerste zijn de organoleptische kenmerken van de olie aangevuld. Het productdossier dat bij de registratieaanvraag van de BOB werd overgelegd, vermeldde alleen dat „Huile d'olive de Nîmes" de volgende kenmerken heeft: „De olie heeft een geur met artisjokken- en loofaroma's. In de mond evolueren de loofaroma's naar aroma's van garrigue en rode vruchten." Op basis van controles die sinds de erkenning van deze benaming zijn verricht, kan worden gepreciseerd dat het bij de in de neus vrijkomende aroma's gaat om „een plantaardig bouquet met tonen van vers gras, gemaaid hooi, rauwe artisjok en tomatenplanten" en dat de fruitaroma's in de mond hoofdzakelijk aroma's zijn van „grasachtige planten, hooi, ananas, gele pruim en rauwe artisjok en soms ook rode pruim en appel";
– ten tweede zijn de analytische kenmerken toegevoegd die de olijfolie op het moment van de eerste verkoop dient te hebben: een oliezuurgehalte van ten hoogste 0,8 g/100 g en een peroxidegetal van ten hoogste 16 milli-equivalenten peroxidezuurstof per kg olijfolie.

In dit verband zijn waarden voor bitterheid (tussen 1,5 en 4,5 op de organoleptische schaal van 10 van de Internationale Olijfraad) en scherpte (tussen 1,5 en 4,5 op dezelfde schaal) geïntroduceerd.

Doel van deze wijzigingen is het product beter te beschrijven en beter herkenbaar te maken.

Geografisch gebied

De bepalingen omtrent het identificeren van de percelen uit het oorspronkelijke decreet tot erkenning van de benaming zijn in het productdossier overgenomen.

Bewijs van oorsprong

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied is de rubriek „Elementen waaruit blijkt dat het product uit het geografische gebied afkomstig is" geconsolideerd; ze bevat nu met name de aangifteverplichtingen en de verplichte registers met betrekking tot de traceerbaarheid van het product en de follow-up van de productievoorwaarden.

Daarnaast is deze rubriek uitgebreid en aangevuld met diverse bepalingen betreffende de registers en de aangiftedocumenten waarmee de traceerbaarheid van de producten wordt gewaarborgd en kan worden nagegaan of de producten aan de eisen van het productdossier voldoen.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

– Variëteiten: de tekst is aangepast zonder het oorspronkelijk bepaalde relatieve aandeel van de verschillende variëteiten te wijzigen. Doel is in aansluiting op het verband van het product met de oorsprong ervan duidelijker naar voren te laten komen dat Picholine de belangrijkste variëteit is. Daartoe zijn de variëteiten Picholine, Négrette en Noirette verdeeld in „primaire variëteit" respectievelijk „secundaire variëteiten". Verder wordt om nog een wijziging verzocht: schrappen van het maximale percentage olijven van bestuivingsvariëteiten dat voor de productie van de olie is toegestaan en oorspronkelijk op 5% was vastgesteld (hetzelfde percentage gold voor het aantal bomen in de olijfboomgaarden dat tot deze variëteiten behoort). Voor de productie van olijfolie wordt de van bomen van bestuivingsvariëteiten geplukte hoeveelheid olijven doorgaans gevoegd bij het totale volume olijven dat naar de molen wordt gebracht om er olie met de oorsprongsbenaming van te maken, en deze hoeveelheid is miniem.
– Beplantingsdichtheid: er is een bepaling toegevoegd inzake het meten van de beplantingsdichtheid van ten minste 24 m^2 per boom („dit oppervlak wordt bepaald door de afstand tussen de rijen en de afstand tussen de bomen met elkaar te vermenigvuldigen") om dit vereiste te verduidelijken en de naleving ervan te kunnen controleren. Voor bomen die de vorst van 1956 hebben doorstaan, is een verduidelijking toegevoegd, omdat zij door het opnieuw uitlopen of laag snoeien van de stam na de vorstperiode meerdere stammen hebben ontwikkeld. In deze gevallen mag de afstand tussen de bomen minder dan vier meter bedragen.



– Snoeien: de bepaling inzake het verwijderen van snoeihout is geschrapt, omdat snoeihout, afhankelijk van de techniek die voor het verwijderen ervan wordt gebruikt, ook ter plaatse kan worden vermalen en dus niet van het perceel hoeft te worden verwijderd.
– Irrigatie: er wordt een uiterste datum voor irrigatie aangegeven (30 september) om controles te vergemakkelijken.
– Onderhoud van de boomgaarden: de bepalingen omtrent de verzorging van de boomgaarden zijn verduidelijkt. Waar eerder sprake was van „grondbewerking”, wordt nu verduidelijkt dat het gaat om het verdelgen van onkruid of het omploegen van de grond. Hiermee wordt het productdossier tevens in overeenstemming gebracht met dat van „Olive de Nîmes”.
– Opbrengst: de formulering van de tekst is gewijzigd en de bepaling inzake de verhoging of verlaging van de maximaal toegestane opbrengst, is geschrapt. Een dergelijke afwijking wordt niet passend geacht.
– Oogst: de tekst betreffende de leeftijd waarop de bomen in productie komen, is gewijzigd: de bomen moeten ten minste vijf jaar op het perceel staan. Deze verduidelijking heeft tot doel controles te vergemakkelijken.
– De oogsttechnieken worden verduidelijkt („de olijven worden rechtstreeks van de boom geplukt, met de hand of met behulp van mechanische procedés”). De voorgestelde bepalingen verschillen weinig van die betreffende de oogstpraktijken in het vorige productdossier. Er worden percentages vermeld voor de maximale hoeveelheid aangetaste olijven, die variëren naargelang van het soort aantasting dat kan optreden (minder dan 5% door plagen en minder dan 10% door hagel aangetaste olijven, 0% bevroren of beschimmelde olijven); bedoeling is te garanderen dat de gebruikte olijven gezond zijn. Voorts wordt ter vereenvoudiging van de administratieve procedures de datum waarop de olijvenoogst begint, niet meer bij departementaal besluit maar door de directeur van het INAO vastgesteld en is de mogelijkheid uitzonderingen toe te staan geschrapt. Het minimum aantal rijpe olijven wordt verlaagd: ten minste 10% van de olijven moet een gele kleur hebben in plaats van een helder groene (was 25%). Deze wijziging wordt gerechtvaardigd door de bijzonderheid dat vruchten van de Picholine-variëteit in een zeer laat stadium donker worden en zelfs wanneer ze fysiologisch zijn gerijpt nog groen kunnen zijn. De termijn tussen de oogst en de levering aan de molen wordt gewijzigd, afhankelijk van het kisttype dat bij het oogsten wordt gebruikt: voor palletboxen wordt de maximale termijn van drie dagen teruggebracht tot 24 uur om elke mogelijke aantasting van de olijven te vermijden.
– Verwerkingsvoorwaarden: in het productdossier worden een maximumtermijn voor het bewaren van de olijven op de molen (vier dagen) toegevoegd en bepalingen over de wijze waarop de olijven moeten worden opgeslagen alvorens te worden vermalen. Ook hier is het doel aantasting van de olijven, van welke aard ook, te vermijden. Tussen oogst en verwerking mogen nog maar zes dagen liggen (tegen acht op dit moment). Zo kan de kwaliteit van de olijven beter worden bewaakt. Het minimale aandeel van de Picholine-variëteit in de olie wordt verhoogd van 60 naar 70% van de olijven die voor het verkrijgen van de olie worden gebruikt; reden is dat de olijven van deze variëteit een hogere opbrengst opleveren dan de olijven van de andere variëteiten die in de olie worden verwerkt. De toegestane bewerkingen (ontbladeren, vermalen en kneden) worden expliciet vermeld om foutieve interpretaties van de bepalingen van het productdossier te voorkomen.

Etikettering

De voor de benaming specifieke vermeldingen op het etiket zijn in overeenstemming gebracht met de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012: toegevoegd is de verplichting om, in plaats van de nationale vermeldingen, het BOB-symbool van de Europese Unie en de vermelding „appellation d’origine protégée” (beschermde oorsprongsbenaming) of de afkorting „AOP” aan te brengen.

Overige: controle

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied bevat de rubriek „Nationale eisen” een tabel met de belangrijkste controlepunten plus de bijbehorende referentiewaarden en beoordelingsmethode.

Verder zijn de gegevens van de controlestructuren bijgewerkt.

ENIG DOCUMENT

„HUILE D’OLIVE DE NIMES”

EU-nr. FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen

„Huile d’olive de Nîmes”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. *Productcategorie (zij bijlage XI)*

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)



3.2. ***Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is***

De kenmerken van „Huile d’Olive de Nîmes” hangen vooral samen met de dominante aanwezigheid van de Picholine-variëteit in de olie:

– in de neus is sprake van een plantaardig bouquet met tonen van vers gras, gemaaid hooi, rauwe artisjok en tomatenplanten;
– in de mond is de olie fruitig, met vooral aroma’s van grasachtige planten, hooi, ananas, gele pruim en rauwe artisjok en soms ook rode pruim en appel.

De bitterheid varieert van 1,5 tot 4,5 op de organoleptische schaal van 10 van de Internationale Olijfraad (IOR).

Ook de scherpte varieert van 1,5 tot 4,5 op de organoleptische schaal van 10 van de IOR.

De olie heeft een groene kleur, met soms een gele schijn.

Het gehalte vrije zuren, uitgedrukt in oliezuur van de verkregen olie, bedraagt ten hoogste 0,8 g per 100 g.

Het peroxidegetal mag op het moment van de eerste verkoop niet hoger zijn dan 16 milli-equivalenten zuurstofperoxide per kg olijfolie.

3.3. ***Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)***

Ten minste 70% van de gebruikte olijven moet van de Picholine-variëteit zijn.

3.4. ***Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden***

De handelingen met betrekking tot het produceren en verwerken van de grondstof moeten binnen het afgebakende geografische grondgebied worden uitgevoerd.

3.5. ***Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

–

3.6. ***Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

Naast de vermeldingen die moeten worden aangebracht krachtens de regelgeving inzake etikettering en presentatie van voedingsmiddelen, moeten de etiketten van olijfolie met de oorsprongsbenaming „Huile d’olive de Nîmes” de volgende vermeldingen bevatten:

– de benaming: „Huile d’olive de Nîmes” en „appellation d’origine protégée”. Deze vermeldingen moeten in hetzelfde gezichtsveld en op hetzelfde etiket worden aangebracht;
– het BOB-symbool van de Europese Unie.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied waarin „Huile d’olive de Nîmes” wordt geproduceerd, omvat het olijventeeltgebied van de Gard en het oostelijk deel van het olijventeeltgebied van de Hérault, met uitzondering van de Causses, het berggebied van de Cévennes en de Camargue.

Dit gebied wordt op natuurlijke wijze begrensd door de rivier de Rhône in het oosten en door het Camargue-gebied in het zuiden. In het noorden is er een klimaatgrens, die samenvalt met de grens van het gebied waar de Picholine-variëteit kan worden geteeld; in het noordoosten loopt het gebied tot de grens van het departement Gard (met kreupelhout begroeide bergmassieven van meer dan 300 m hoog). In het westen strekt het gebied zich uit tot voorbij de vallei van de Vidourle. De grens volgt de lijn van de beboste bergkammen van Ganges over Pic St Loup naar le Lez.

Het productiegebied omvat 223 gemeenten, waarvan er 183 in de Gard en 40 in de Hérault gelegen zijn.



Oogst en verwerking van de olijven vinden plaats in het geografische gebied dat het grondgebied van de volgende kantons en gemeenten beslaat:

Departement Gard

Alle gemeenten van de volgende kantons: Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

De gemeenten van de volgende kantons: Anduze (met uitzondering van de gemeenten Générargues en Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (met uitzondering van de gemeenten Pouzilhac en Valliguières), Rhôny-Vidourle (met uitzondering van de gemeenten Aimargues en le Cailar), Sauve (met uitzondering van de gemeente Fressac), Uzès (met uitzondering van de gemeente La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (met uitzondering van de gemeente Brouzet-les-Alès).

De volgende gemeenten: Alès; Allègre-les-Fumades (gedeeltelijk); Aubord; Beaucaire (gedeeltelijk); Bellegarde (gedeeltelijk); Belvezet; Bernis; Bouquet; Conqueyrac; Fons-sur-Lussan; Fontarèches; Générac; Goudargues (gedeeltelijk); Jonquières-Saint-Vincent; La Bruguière; La Cadière-et-Cambo; Lussan; Méjannes-les-Alès; Mons; Rochefort-du-Gard; Saint-Christol-Les-Alès; Saint-Gilles (gedeeltelijk); Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Privat-des-Vieux; Saze; Vallérargues; Vauvert (gedeeltelijk); Verfeuil (gedeeltelijk).

Departement Hérault

De gemeenten van de volgende kantons: Castries (met uitzondering van de gemeente Jacou); Claret ((met uitzondering van de gemeente Ferrières-les-Verrerie); Lunel (met uitzondering van de gemeenten Marsillargues, Saint-Just en Saint-Nazaire-de-Pézan).

De volgende gemeenten: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

Voor de gedeeltelijk geselecteerde gemeenten is op het gemeentehuis een kaart gedeponeerd waarop de grenzen van het geografische gebied staan aangegeven. Voor deze gemeenten kan, in overeenstemming met de INSPIRE-richtlijn, de cartografische zone-indeling op de website van de nationale bevoegde autoriteit worden ingezien.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Bij het aanplanten van de traditionele olijfgaarden spelen specifieke factoren een rol die berusten op een wisselwerking tussen menselijke knowhow, aanwezige variëteiten en natuurlijk ecosysteem.

De olijfbomen in het geografische gebied staan bloot aan 700 tot 1.000 mm neerslag per jaar, veelal in de vorm van zware buien in het voor- en najaar. Afgezien van enkele boomgaarden langs de grens met de Cévennes en jongere boomgaarden in de Costière, bevinden de olijfgaarden zich op bodems die vooral rijk zijn aan kalk en dus voorzien in de voor het overleven van de bomen essentiële afwatering. Het zijn echter geen bodems met grote agronomische waarde; die worden voor andere, meer lucratieve teelten gebruikt.

In het geografische gebied waait het vaak, soms hard, en kunnen de winters streng zijn. Deze omstandigheden zijn vooral gunstig voor de Picholine-variëteit, die vrij goed bestand is tegen koude en waarvan de vruchten zelfs als ze rijp zijn niet gemakkelijk loskomen. Opgemerkt zij verder dat de olijfbomen (zowel Picholine-bomen als lokale variëteiten) tamelijk laag worden gesnoeid om te voorkomen dat ze door de hevige rukwinden worden verzwakt.

De boomgaarden bevinden zich bij voorkeur op naar het zuiden gerichte hellingen en op plaatsen waar de kans op vorstschade gering is (lager gelegen delen en omsloten vlaktes waar hardnekkige nevel optreedt zijn uitgesloten).

Tot slot kunnen de olijfboomgaarden slechts tot een bepaalde hoogte worden aangelegd. Dit geldt met name voor de Picholine-variëteit; de late rijping van de vruchten vergroot het risico van vorst en kan dus de olieproductie in gevaar brengen. Daarom worden Picholine-bomen veelal tot maximaal 350 m aangeplant en worden de vruchten ervan vroegtijdig geoogst.

De knowhow van de olijftelers komt tot uiting in de keuze van de zones die zich het best lenen voor de productie van kwaliteitsolijven (ligging, hoogte), in het traditioneel laag snoeien van de bomen en in



het vroegtijdig oogsten van de olijven, op het moment waarop ze nog maar net rijp zijn (ten minste 10% olijven die van kleur veranderen).

5.2. ***Specificiteit van het product***

De olijven worden snel geleverd en verwerkt en bestaan voor ten minste 70% uit vruchten van de Picholine-variëteit, en precies daarop berust de specificiteit van deze benaming: „Huile d'olive de Nîmes" kenmerkt zich door een tamelijk markante bitterheid en scherpte, gecombineerd met pregnant aanwezige plantaardige aroma's, zowel in de neus als in de mond.

5.3. ***Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)***

„Huile d'olive de Nîmes" wordt voornamelijk verkregen uit olijven van de Picholine-variëteit, een sterk ras dat zich perfect aan de bodem- en klimaatgesteldheid heeft weten aan te passen en daarom de voorkeur geniet. Deze variëteit is vrij goed bestand tegen de winterse koude en de vruchten weerstaan de krachtige herfstwinden goed.

De Picholine-variëteit wordt mede dankzij de smaakeigenschappen van de vrucht en de botanische kenmerken van de boom wereldwijd geteeld, maar dit ras komt oorspronkelijk uit het afgebakende gebied; het is door selectie ontstaan uit de variëteit Plant de Collias, die afkomstig is uit de gemeente Collias in het geografische gebied. Dat verklaart ook waarom deze variëteit zo goed aan de kenmerken van het geografische gebied is aangepast en zo overheersend aanwezig is in „Huile d'olive de Nîmes".

Het samenspel van omgevingsfactoren en productiepraktijken (met name wat de rijpheid van de gebruikte olijven en het minimumaandeel Picholine in de olie betreft) maakt „Huile d'olive de Nîmes" tot een bijzonder, oorspronkelijk product met goede afzetmogelijkheden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.